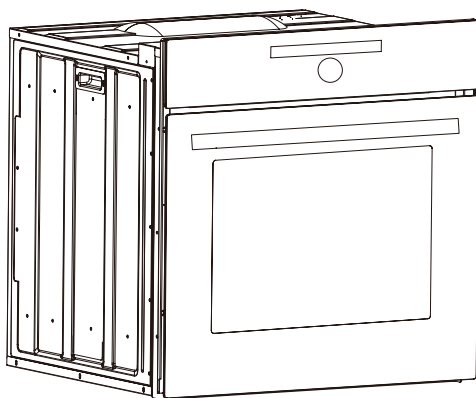


# Haier

## **ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ / КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПЕШІ**

**Руководство по эксплуатации /  
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық**



**HOX-FP5AGB  
HOX -FP5ABX  
HOX -FP5AWB  
HOX -FP5AGG  
HOX -FP5ACG**

# УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

---

Благодарим за покупку. Наша продукция отличается исключительным удобством использования и высокой эффективностью. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации духового шкафа перед тем, как приступить к использованию.

Перед упаковкой и отправкой с завода-изготовителя духовой шкаф прошел тщательную проверку на безопасность и исправность.

Настоящее руководство предназначено для помощи пользователю в освоении устройства. Поэтому внимательно прочтите его перед тем, как приступить к использованию духового шкафа, чтобы исключить вероятность травм или несчастных случаев.

Руководство по эксплуатации следует хранить в надежном месте, чтобы вы могли обратиться к нему в любое время.

Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам.

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Прибор соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) союза.

Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Указания по технике безопасности.....        | 4  |
| Рекомендации по экономии электроэнергии..... | 5  |
| Утилизация устройства .....                  | 5  |
| Распаковка .....                             | 5  |
| Описание устройства .....                    | 6  |
| Установка.....                               | 7  |
| Работа устройства .....                      | 9  |
| Перед началом использования .....            | 9  |
| Панель программирования функций.....         | 9  |
| Духовой шкаф .....                           | 13 |
| Очистка и техобслуживание .....              | 18 |
| Диагностика неисправностей.....              | 19 |
| Приготовление в духовом шкафу .....          | 20 |
| Технические характеристики.....              | 26 |

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В процессе эксплуатации устройство сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.
- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Запрещено чистить духовой шкаф с помощью пароочистителя, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Строго соблюдайте правила и требования, содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации духового шкафа лиц, не ознакомившихся с содержанием настоящего руководства.
- Во время использования устройство нагревается, поэтому соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагретым элементам внутри духового шкафа.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание возникновения аварийной ситуации.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет, без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, умственными способностями или отсутствием достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с данным устройством.
- Все сетевые шнуры должны размещаться на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием оборудования.
- Данный духовой шкаф следует использовать при комнатной температуре.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и способствует сохранению окружающей среды.

Давайте экономить электроэнергию! Вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовой шкаф за 10 минут до завершения готовки. При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духового шкафа правильно закрыта. Тепло может просачиваться через щели на уплотнителе двери. Любые утечки должны быть немедленно устранены.
- Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление электроэнергии неоправданно возрастает.

## РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройства используется упаковка для защиты от повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерба окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки устройства, являются экологически чистыми; они полностью пригодны для вторичной переработки, на что указывает соответствующий символ.

### Осторожно!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



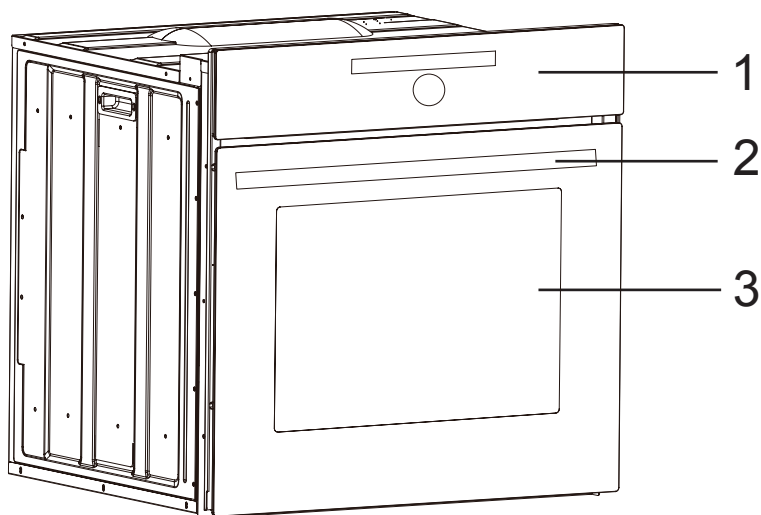
Не следует утилизировать старую бытовую технику вместе с обычными бытовыми отходами. Сдавайте её в центр сбора и переработки электрооборудования.

Символ, на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке, означает, что они пригодны для вторичной переработки.

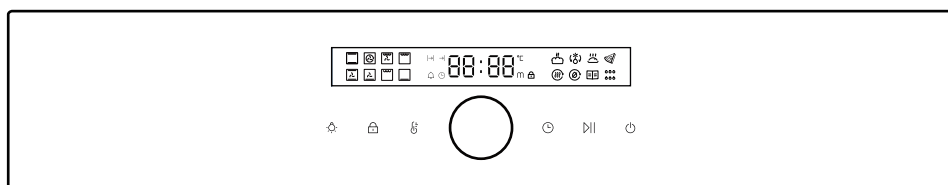
Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки, и соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах власти.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



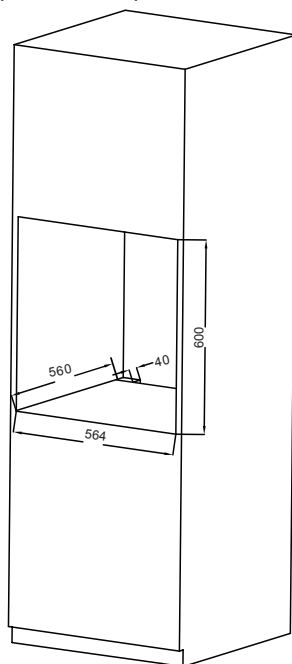
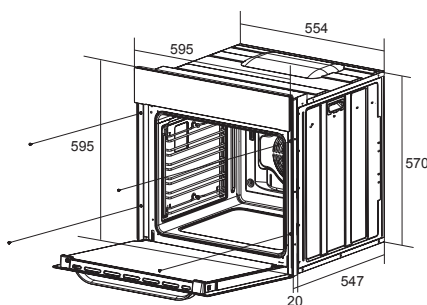
1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

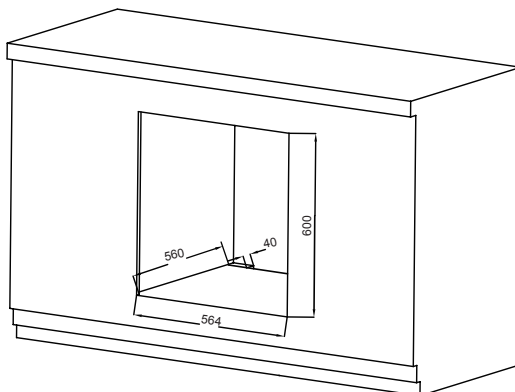
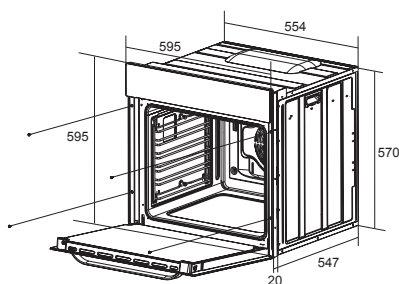


# УСТАНОВКА

## ► Установка духового шкафа

- В соответствии с существующими техническими требованиями для соблюдения температурного режима на кухне должен быть сухой воздух и эффективная вентиляция.
- Основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели устройства в связи с выделением большого количества тепла при его работе.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или фольгу, что может привести, в частности, к удушью.
- Данный духовой шкаф является встраиваемым, что означает, что его заднюю и боковые стенки можно размещать рядом с предметом мебели или стеной помещения. Покрытие или облицовка, используемые на мебели, должны выдерживать температуру 100°C. Это предотвратит деформацию поверхности или отслаивание покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, необходимо предусмотреть около 2 см свободного пространства вокруг духового шкафа. Стена за духовым шкафом должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духового шкафа необходима ниша с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Полностью поместите духовой шкаф в нишу и закрепите четырьмя винтами в местах, показанных на схеме.





## ► Электрическое соединение

### Предупреждение!

Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком. Не вносите никаких изменений в электрооборудование.

- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.
- Провод заземления должен быть установлен таким образом, чтобы в случае выхода из строя предохранительного устройства он извлекался последним.
- В связи с выделением большого количества тепла при работе устройства, основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели духового шкафа.
- В соответствии с правилами электромонтажа при превышении напряжения стационарной проводки происходит полное отключение от сети электропитания посредством размыкания контактов по всем полюсам.

### Подключение (выполняется только квалифицированным электриком)

Цветовой код

L = ФАЗА, цвет – коричневый или черный.

N = НЕЙТРАЛЬ, цвет – синий или белый. Следите за корректностью подключения фазы и нейтрали!



ЗЕМЛЯ = зеленый или желто-зеленый.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

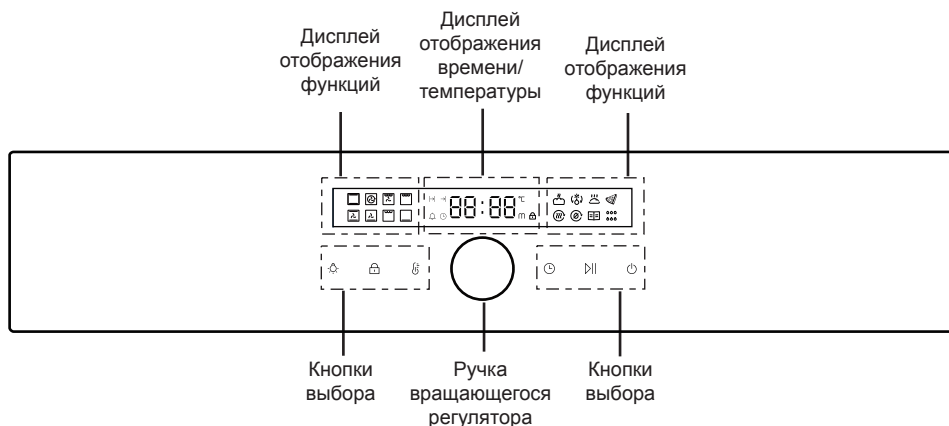
## ► Перед началом использования

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте детали духового шкафа водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовой шкаф до температуры 250°C в течение примерно 30 минут, после чего удалите все загрязнения и тщательно промойте поверхности.

## **Осторожно!**

**При первом нагреве духового шкафа возможно выделение дыма и появление специфического запаха. Это нормальное явление, которое прекратится примерно через 30 минут.**

## ► Панель программирования функций



- |                                                                                                                      |                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  — Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»              |  — Время приготовления              |
|  — Блокировка для защиты от детей |  — Завершение времени приготовления |
|  — Лампа подсветки духового шкафа |  — Кнопка «Старт/пауза»             |
|  — Настройки часов                |                                                                                                                        |
|  — Настройки температуры          |                                                                                                                        |

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

---

## Указания по использованию духового шкафа

1. При первом включении духового шкафа все индикаторы дисплея загораются на 1 с, часы по умолчанию показывают 12:00 и мигают. После этого духовой шкаф переключается в режим ожидания.
2. С помощью вращающегося регулятора установите время суток и подтвердите установку, нажав на регулятор или через 5 сек время подтвердится автоматически.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить устройство. После включения по умолчанию выбирается первая функция с отображением значений температуры и времени, установленных по умолчанию.
4. Выбрав необходимый режим работы духового шкафа и настроив значения температуры и времени, однократно нажмите «**▶**», и устройство заработает.

## Внимание!

1. Настроить часы можно только в режиме ожидания. Если необходимо заново настроить время после подтверждения настроек, нажмите кнопку настройки времени, чтобы установить необходимое значение (так же, как при первом включении в сеть электропитания);
2. Если духовой шкаф подключен к электросети и включен, но режим работы не выбран, через 10 минут он возвращается в режим ожидания.

## Режим программирования длительности приготовления

1. После выбора режима программирования длительности приготовления нажмите кнопку настройки времени «**⌚**» или регулятор, чтобы задать время (продолжительность) работы духового шкафа. При этом светится индикатор «**▶**», а интерфейс часов отображает установленное время непрерывной работы. Вращайте регулятор для выбора длительности приготовления. После завершения настройки нажмите регулятор, чтобы ввести следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите кнопку включения «**▶**», чтобы подтвердить сразу все настройки.
2. Когда духовой шкаф начинает работать, начинается обратный отсчет времени работы.
3. За одну минуту до завершения работы, индикатор времени начинает мигать, дисплей показывает обратный отсчет и когда он достигает 0, область отображения времени и кнопка установки времени начинают мигать, затем в течение 120 с звучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием любой кнопки или отключится автоматически через 120 секунд.

## Осторожно!

1. Если необходимо отменить установленную длительность приготовления после ее подтверждения, установите время на "0:00". (После отмены устройство перейдет в режим работы с максимально допустимым временем приготовления).
2. При бездействии в течение 10 минут после завершения приготовления духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## Режим программирования длительности и времени окончания приготовления

После завершения настройки времени приготовления нажмите регулятор для установки времени завершения процесса готовки, замигает символ «|H|». После завершения настройки нажмите регулятор, чтобы ввести следующее значение и подтвердить предыдущие настройки, или нажмите «|H|» для подтверждения всех настроек. После завершения программирования длительности и времени окончания приготовления, на дисплее отобразится время завершения работы духового шкафа. При достижении заданного значения времени приготовления духовой шкаф начнет работать таким же образом, как в режиме программирования только длительности приготовления. Например: часы показывают 12:00, продолжительность приготовления установлена на 30 минут. После установки времени окончания приготовления на 14:00 включается автоматический режим и на таймере отображается время окончания приготовления 14:00 и горит кнопка установки времени. В 13:30 духовка начнет работать.

### Осторожно!

Диапазон времени окончания кулинарной обработки: текущее время < время окончания приготовления < текущее время + 24 часа.

Окончание времени приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.

В режиме ожидания подсветка духового шкафа отключена. После начала приготовления подсветка включается и отключается через 1 минуту.

## Настройка температуры и времени

Выберите режим работы духового шкафа. Если вы хотите изменить температуру и время работы в заданном режиме, перед началом работы нажмите кнопку «☉» и «8» (Нажимайте регулятор для прокрутки настроек).

1. После выбора режима приготовления на дисплее отображается значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку температуры, значок температуры начнет мигать. Установите желаемую температуру, вращая регулятор. После завершения настройки нажмите регулятор или кнопку включения, чтобы подтвердить выбор.
2. Сенсорная кнопка таймера последовательно переключает установку продолжительности работы и время ее окончания, дисплей показывает время по умолчанию и мигает. Установите желаемое время работы с помощью регулятора. После завершения настройки нажмите «|H|», духовой шкаф перейдет в выбранный режим приготовления с новыми установками.
3. Если необходимо изменить рабочее время или температуру во время работы, необходимо сначала нажать кнопку «|H|», после чего установить желаемые время и температуру как указано выше. Завершите настройку, нажав кнопку «Пуск-пауза». Духовой шкаф изменит режим работы в соответствии с новыми параметрами настройки.

## Установка таймера

1. Чтобы установить таймер, нажмите «☉». Вращайте регулятор, чтобы задать необходимое значение времени. Для подтверждения выбранного значения дождитесь, когда индикатор «☉» перестанет мигать и загорится с обычной яркостью, после чего таймер начнет обратный отсчет.
2. По истечении времени работы таймера раздастся звуковой сигнал продолжительностью 90 секунд. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал также отключается автоматически через 90 секунд, а значок будильника гаснет.
3. Если требуется остановить работу таймера после его запуска, а на нем необходимо задать значение времени «0:00».

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## Подсветка духового шкафа

- 1. Подсветку духового шкафа можно включать/выключать с помощью кнопки подсветки духового шкафа
- 2. При включении духового шкафа подсветка включится на 1 минуту после чего автоматически выключится (для выключения энергосберегающего режима нажмите кнопку в течение 15 секунд).
- 3. В режиме паузы подсветка также отключена (подсветку можно включить нажатием кнопки подсветки, после чего она автоматически отключится через 1 минуту). После выхода из режима паузы подсветка включается вместе с нагревательным элементом и отключается через 1 минуту.

## Безопасность детей

- 1. Для включения функции блокировки от детей в режиме приготовления нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал; все кнопки духового шкафа, кроме кнопки включения и кнопки включения освещения, работать не будут. Включение/отключение блокировки от детей не влияет на работу имеющихся настроек
- 2. Нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку от детей и вернуться к выбранному ранее режиму. При включении режима блокировки от детей нажатие кнопок панели управления будет сопровождаться звуковым сигналом, и значок ключа «» мигнет 3 раза. Функция блокировки от детей не отключается при включении и выключении духового шкафа. Если функция блокировки от детей была включена, блокирующее устройство будет оставаться включенным после выключения и включения духового шкафа. В режиме ожидания блокировку от детей можно только выключить, но не включить.

## Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальную продолжительность работы. Функция автоматического отключения имеет следующие параметры:

| Температура | Продолжительность работы |
|-------------|--------------------------|
| 35-120°C    | 24 часа                  |
| 121-200°C   | 6 часов                  |
| 201-250°C   | 4 часа                   |

Установленное пользователем время приготовления в духовом шкафу является приоритетным по отношению к функции автоматического выключения (например, при температуре 201°C–250°C предустановленное автоматическое отключение произойдет через 4 часа, но продолжительность времени приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовой шкаф не выключится автоматически через 4 часа, а продолжит работу до истечения 5 ч).

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## ▷ Духовой шкаф

Режимы работы духового шкафа выбираются с помощью вращающегося регулятора



### Выпечка

В этом режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовом шкафу.



### Подогрев

Режим подогрева духового шкафа, при котором используется тепло только от нижнего элемента.



### Большой гриль

При этом режиме тепло поступает от нагревательного элемента гриля и верхнего нагревательного элемента. «Большой гриль» обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



### Принудительная конвекция

Эта функция включает нагревательный элемент и вентилятор, находящиеся за задней стенкой духового шкафа. Нагрев камеры духового шкафа осуществляется с помощью принудительной конвекции. Такой нагрев обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущества принудительной конвекции:

- Сокращение времени нагрева духового шкафа и предварительного нагрева.
- Возможность запекания на двух уровнях (положениях противней) одновременно.
- Улучшение вкуса блюд за счет сохранения сочности мяса.



### Выпечка с конвекцией

Режим одновременного использования верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора позволяет распределять горячий воздух в камере духового шкафа, обеспечивая равномерную температуру приготовления.



### Классическая выпечка с конвекцией

В этом режиме используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд, запекаемых в специальной посуде.



### Экономичный гриль

Данный режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов. Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



### Расстойка теста

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент.

Примечание: если температура в камере превышает предельное значение для данного режима, включить его невозможно.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Гриль с конвекцией

В этом режиме используется вентилятор, обеспечивающий обдув продуктов горячим воздухом, поступающим от нагревательного элемента гриля.

### Рекомендации при использовании режимов приготовления на гриле:

- Размещайте решетку для гриля на уровне 4 или 5.
- Включайте гриль на 5 минут перед использованием для предварительного прогрева камеры духового шкафа.
- При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



## Поддержание температуры

Температура в камере поддерживается за счет работы вентилятора духового шкафа.



## Разморозка

В этом режиме используются вентилятор и задний нагревательный элемент, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри камеры духового шкафа для ускорения процесса естественной разморозки.



## Пицца

Эта функция включает ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ духового шкафа до 250°C.

- Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей камере духового шкафа.
- Отлично подходит для приготовления пиццы, так как позволяет пропечь тесто, не пережаривая начинку.
- Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для выпечки пиццы не менее 1 часа. Готовьте пиццу на уровне 1 или 2.

| Пицца                      | Тип           | Аксессуары/<br>кухонная посуда | Уровень | Температура<br>в °C | Время<br>приготовления<br>в минутах |
|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------|---------------------|-------------------------------------|
| Замороженная               | Тонкое тесто  | Проволочная решетка            | 2       | 200                 | 15-20                               |
|                            | Толстое тесто | Проволочная решетка            | 2       | 200                 | 20-25                               |
| Домашнего<br>приготовления | Тонкое тесто  | Противень для выпечки          | 2       | 200                 | 10-15                               |
|                            | Тонкое тесто  | Противень для пиццы            | 2       | 250                 | 8-12                                |
|                            | Толстое тесто | Противень для выпечки          | 2       | 200                 | 15-20                               |
|                            | Толстое тесто | Противень для пиццы            | 2       | 200                 | 15-20                               |

## ВАЖНО!

За исключением режима «310°C», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную.

Контролируйте степень готовности продуктов, чтобы избежать их подгорания.

Температура 310°C подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте.

Поставьте противень для пиццы или другие емкости в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, раздастся звуковой сигнал, выложите пиццу в предварительно подогретый контейнер. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа и контейнера пицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310°C» – 30 минут. Его нельзя изменить.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Сушка

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается непосредственно на дисплее.

Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-100°C.

Примечание: использование температуры выше 100 °C может привести к пересушиванию продуктов.

| Меню                      | Подготовка                  | Температура | Время                       | Уровень |
|---------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------------------|---------|
| Капустный лист            | Отварить                    | 70 °C       | 1 ч 30 мин                  | 3       |
| Фасоль                    | Отварить                    | 55 °C       | 3 ч                         | 3       |
| Дольки сладкого картофеля | Пропарить                   | 55 °C       | 13 ч, перевернуть через 2 ч | 3       |
| Ломтики манго             | /                           | 70 °C       | 8 ч, перевернуть через 4 ч  | 3       |
| Ломтики банана            | Замочить в подсоленной воде | 55 °C       | 7 ч, перевернуть через 2 ч  | 3       |
| Дольки лимона             | /                           | 55 °C       | 15 ч, перевернуть через 2 ч | 3       |
| Дольки яблока             | Замочить в подсоленной воде | 55 °C       | 8 ч, перевернуть через 2 ч  | 3       |
| Сырая нежирная свинина    | /                           | 55 °C       | 7 ч, перевернуть через 2 ч  | 3       |
| Сырая куриная грудка      | /                           | 70 °C       | 5 ч, перевернуть через 1 ч  | 3       |
| Креветки в панцире        | Отварить                    | 70 °C       | 6 ч, перевернуть через 2 ч  | 3       |
| Вяленая говядина          | Отварить и замариновать     | 90 °C       | 2 ч                         | 3       |

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

ooo

ooo

## Акваочистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Режим «Акваочистка» обеспечивает очистку камеры духового шкафа паром. Для более эффективной очистки включайте этот режим только после остывания духового шкафа. Указанное значение времени относится только к работе режима акваочистки и не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа пользователем.

Во время работы «Акваочистки» установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды в специальный резервуар на дно духовки.
2. Выберите режим акваочистки
3. Для запуска режима нажмите «▶||».
4. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.
5. После выбора функции протрите внутреннюю поверхность камеры неабразивной губкой, предназначенной для ухода за поверхностями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После завершения очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно включить прогрев горячим воздухом при температуре 150 °C в течение примерно 15 минут. Максимальный эффект очистки достигается при очистке духового шкафа вручную сразу же после завершения работы режима.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во избежание ожогов не открывайте дверцу духового шкафа, когда в камере образуется пар.
- Также не забывайте о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа после завершения программы.
- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения резервуара. Не используйте другие жидкости для заполнения резервуара.
- Никогда не запускайте функцию подачи пара, если в резервуаре нет воды.
- При очистке поверхности камеры губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- После завершения работы акваочистки удалите оставшуюся в камере воду во избежание риска размножения микробов.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Аэрогриль

Быстрое приготовление с помощью нагревательного элемента гриля, нижнего нагревательного элемента, заднего нагревательного элемента и заднего вентилятора. Рекомендуется использовать вместо традиционной жарки.

| Продукты         | Температура | Время приготовления | Уровень |
|------------------|-------------|---------------------|---------|
| Наггетсы куриные | 200 °C      | 20-25 мин           | 3       |
| Куриные крылышки | 200 °C      | 18-23 мин           | 3       |
| Рыбное филе      | 180 °C      | 23-27 мин           | 3       |
| Картофель фри    | 200 °C      | 17-20 мин           | 4       |
| Луковые кольца   | 200 °C      | 15-18 мин           | 4       |

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.



## Авто-меню

Для упрощения процесса готовки предусмотрены несколько программ для приготовления блюд из мяса.

- Используйте регулятор «○» для выбора . На дисплее отобразится «P1», нажмите «○», «P1» замигает. Поверните регулятор для переключения меню.
- Доступно семь предустановленных программ P1 ~ P7, которые можно выбирать вращая регулятор «○».
- Обратитесь к приведенной ниже таблице, используйте «○» для выбора нужного вам рецепта.
- Нажмите «○» или «⏸» для просмотра рекомендуемой температуры приготовления и ее настройки. Нажмите «○» или «⌚» для просмотра рекомендуемого времени приготовления и его настройки.
- Нажмите «▶», чтобы запустить предварительный нагрев.
- При достижении заданной температуры трижды прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф готов к использованию.
- Нажмите «▶», чтобы начать приготовление выбранного блюда.

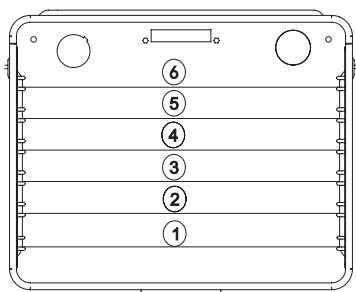
| Значение | Программа                           | Температура | Время                            | Количество продуктов |
|----------|-------------------------------------|-------------|----------------------------------|----------------------|
| P1       | Бисквит                             | 160 °C      | 35мин                            | 500 г                |
| P2       | Небольшие булочки/пирожные          | 160 °C      | 18мин                            | 20                   |
| P3       | Яичный тарт (тарталетки с начинкой) | 190 °C      | 21 мин                           | 12                   |
| P4       | Печенье                             | 190 °C      | 9 мин                            | 20                   |
| P5       | Наггетсы куриные                    | 200 °C      | 17 мин                           | 20                   |
| P6       | Куриные крылышки                    | 200 °C      | 18 мин переверните через 6 минут | 1200 г               |
| P7       | Ребрышки                            | 220 °C      | 19 мин                           | 670 г                |

Время в таблице указано только в качестве примера.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## ▷ Уровни размещения противней духового шкафа

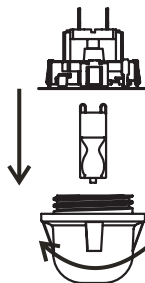
В духовом шкафу предусмотрено 6 уровней, на которых можно устанавливать противни и формы для выпечки (см. иллюстрацию). Рекомендуемые уровни указаны в таблицах рецептов в этом руководстве. Уровни всегда нумеруются в направлении снизу вверх.



## ▷ Замена лампы в духовом шкафу

**ВАЖНО!** Перед любым техобслуживанием прибор должен быть отключен от электросети. Если перед этим вы пользовались духовым шкафом, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступить к обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку. После снятия крышки рекомендуется вымыть и высушить защитный колпак перед его установкой на место.
- Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300°C), со следующими характеристиками: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите на место защитный колпак



### **ВАЖНО!**

Во избежание повреждения эмали духового шкафа или патрона лампы запрещается использовать отвертки или другие инструменты для снятия защитной крышки лампы. Снимать крышку можно только руками.

### **ВАЖНО!**

Не выполняйте замену лампы голыми руками, так как следы от пальцев могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

### **ВАЖНО ПОМНИТЬ:**

На замену лампы гарантия не распространяется.

## Снятие дверцы

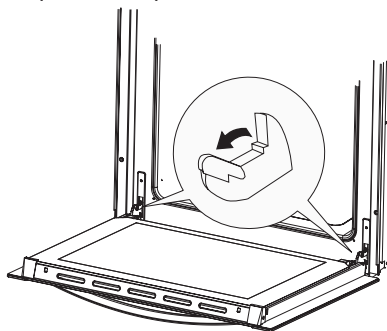
Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания.

Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

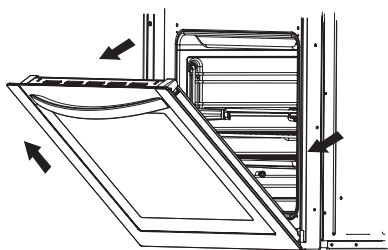
Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке.

При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса.

После установки дверцы не забудьте опустить предохранительную защелку. Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.



Перемещение предохранительных защелок петли

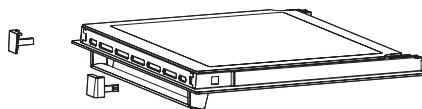


Снятие дверцы

## Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите верхние угловые элементы двери (2 шт.). Это можно сделать, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери, при этом угловые элементы выдвинутся.

Слегка приподнимите край внутренней стеклянной панели, а затем извлеките ее из нижних фиксаторов. Таким же образом можно снять среднюю стеклянную панель. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стеклянную панель на место.



Снятие внутренней стеклянной панели

# ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое, неисправности или других неполадках на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, их значения описаны ниже:

| ОБОЗНАЧЕНИЕ | ОШИБКА                                                                                       | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ                                                                                                                  |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01         | Не работает температурный датчик/электрическая цепь разомкнута/электрическая цепь неисправна | Система управления не обнаруживает датчик температуры, духовой шкаф перестанет нагреваться.<br>Температура в помещении ниже -10°C. |
| E02         | Короткое замыкание в датчике температуры                                                     | Обнаружено короткое замыкание в датчике, духовой шкаф перестает нагреваться.                                                       |

**Важно:** Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## ▷ Выпекание кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора

### **Важно помнить:**

Рекомендации по приготовлению в следующих таблицах приведены для примера и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

Если нужное блюдо отсутствует в списке, используйте наиболее близкий по составу рецепт.

### **Классический режим выпекания**

- Естественная конвекция создает идеальные условия для выпекания в центральной части духового шкафа. Этот режим идеально подходит для сухой выпечки, хлебобулочных изделий и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки/запекания на решетку. Вынимайте решетку только в том случае, если вы используете противень для выпечки, который входит в комплект духового шкафа.
- Не ставьте выпекаемое изделие в духовой шкаф, пока он не нагреется до необходимой температуры.

## **Советы по выпечке**

### **Как узнать, пропекся ли пирог до конца?**

Проткните пирог деревянной шпажкой/зубочисткой в месте наибольшей толщины. Если тесто не прилипает к шпажке, пирог пропекся до конца.

### **Пирог опал**

Проверьте рецепт. В следующий раз попробуйте сократить количество жидких компонентов. Соблюдайте время перемешивания или взбивания, особенно при использовании электрического миксера, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

### **Пирог не подрумянился снизу**

Для получения наилучшего результата рекомендуем использовать более темную форму для выпечки. В следующий раз для завершения выпекания можно попробовать переставить форму на один уровень ниже или включить нижний нагрев.

### **Чизкейк не пропечен до нужного уровня**

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

### **Важно помнить:**

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях выпекания, если это необходимо.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание выпечки

| Вид кондитерской выпечки             | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Время выпечки (в минутах) |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Сладкая выпечка</b>               |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                       |                           |
| Пирог с изюмом                       | 2                                                                                         | 160-170                                                                                               | 2                                                                                         | 150-160                                                                                               | 55-70                     |
| Коржевой торт                        | 2                                                                                         | 160-170                                                                                               | 2                                                                                         | 150-160                                                                                               | 60-70                     |
| Новогодний торт (в форме для пирога) | 2                                                                                         | 160-170                                                                                               | 2                                                                                         | 150-160                                                                                               | 45-60                     |
| Чизкейк (в форме для пирога)         | 2                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 60-80                     |
| Фруктовый пирог                      | 2                                                                                         | 190-200                                                                                               | 3                                                                                         | 170-180                                                                                               | 50-70                     |
| Фруктовый пирог с глазурью           | 2                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 60-70                     |
| Бисквит                              | 2                                                                                         | 180-190                                                                                               | 2                                                                                         | 160-170                                                                                               | 30-40                     |
| Слоеный пирог                        | 3                                                                                         | 190-200                                                                                               | 3                                                                                         | 170-180                                                                                               | 25-35                     |
| Тесто для фруктового пирога          | 3                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 50-70                     |
| Вишневый пирог                       | 3                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 30-50                     |
| Желе-ролл                            | 3                                                                                         | 190-200                                                                                               | 3                                                                                         | 170-180                                                                                               | 15-25                     |
| Фруктовый веер                       | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 3                                                                                         | 150-160                                                                                               | 25-35                     |
| Сдобные булочки                      | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 180-210                                                                                               | 35-50                     |
| Рождественский пирог                 | 2                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 45-70                     |
| Яблочный пирог                       | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 40-60                     |
| Выпечка из слоеного теста            | 2                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 40-60                     |
| <b>Пикантная выпечка</b>             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                       |                           |
| Рулет с беконом                      | 2                                                                                         | 190-200                                                                                               | 3                                                                                         | 170-180                                                                                               | 45-60                     |
| Пицца                                | 2                                                                                         | 220-240                                                                                               | 3                                                                                         | 210-230                                                                                               | 30-45                     |
| Хлебобулочные изделия                | 2                                                                                         | 200-220                                                                                               | 3                                                                                         | 180-210                                                                                               | 50-60                     |
| Рулеты                               | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 3                                                                                         | 200-220                                                                                               | 30-40                     |
| <b>Кондитерские изделия</b>          |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                       |                           |
| Рулет с тмином                       | 3                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 15-25                     |
| Печенье                              | 3                                                                                         | 180-190                                                                                               | 3                                                                                         | 160-170                                                                                               | 20-30                     |
| Датская выпечка                      | 3                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 20-35                     |
| Слоеные пирожные                     | 3                                                                                         | 200-210                                                                                               | 3                                                                                         | 180-200                                                                                               | 20-30                     |
| Профитроли                           | 3                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 25-45                     |
| <b>Замороженная выпечка</b>          |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                       |                           |
| Яблочный пирог                       | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 3                                                                                         | 170-200                                                                                               | 50-70                     |
| Чизкейк                              | 2                                                                                         | 190-200                                                                                               | 3                                                                                         | 170-180                                                                                               | 65-85                     |
| Пицца                                | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 3                                                                                         | 200-220                                                                                               | 20-30                     |
| Картофель дольками                   | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 3                                                                                         | 200-220                                                                                               | 20-35                     |
| Картофель фри                        | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 3                                                                                         | 200-220                                                                                               | 20-35                     |

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

---

## ▷ Запекание мяса и рыбы

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

### Советы по запеканию

Для наилучшего результата используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните его сочность, а также защитите духовой шкаф от загрязнения.

Если не накрывать жаркое, время приготовления сократится. Крупные куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем.

### Важно помнить:

Температурный диапазон температур и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При запекании крупных кусков мяса в духовом шкафу может образовываться чрезмерное количество пара, что приводит к конденсации влаги на дверце. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. По окончании запекания тщательно протрите дверцу и стекло духового шкафа.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена по отношению к противню, куда будет собираться стекающий сок и жир.
- Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовом шкафу, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию элементов духового шкафа.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание мяса и рыбы

| Вид мяса или рыбы                        | Вес (в граммах) | Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Время запекания (в минутах) |
|------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Говядина</b>                          |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Говяжья корейка                          | 1000            | 2                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 100-120                     |
| Говяжья корейка                          | 1500            | 2                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-150                     |
| Ростбиф с кровью                         | 1000            | 2                                                                                      | 230-240                                                                                               | 2                                                                                      | 220-230                                                                                               | 30-40                       |
| Говяжий стейк (сильная степень прожарки) | 1000            | 2                                                                                      | 230-240                                                                                               | 2                                                                                      | 220-230                                                                                               | 40...50                     |
| <b>Свинина</b>                           |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Запеченая свинина с кожей                | 1500            | 2                                                                                      | 190-200                                                                                               | 2                                                                                      | 170-180                                                                                               | 140-160                     |
| Пашина (бок)                             | 1500            | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                      | 180-190                                                                                               | 120-150                     |
| Пашина (бок)                             | 2000            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 150-180                     |
| Свинная корейка                          | 1500            | 2                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-140                     |
| Мясной рулет                             | 1500            | 2                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-140                     |
| Свинная котлета на кости                 | 1500            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 100-120                     |
| Рубленые котлеты                         | 1500            | 2                                                                                      | 220-230                                                                                               | 2                                                                                      | 210-220                                                                                               | 60-70                       |
| <b>Телятина</b>                          |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Рулет из телятины                        | 1500            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 90-120                      |
| Телячье бедро                            | 1700            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 120-130                     |
| <b>Баранина</b>                          |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Бараньи ребрышки                         | 1500            | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                      | 180-200                                                                                               | 100-120                     |
| Баранья лопатка на кости                 | 1500            | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                      | 180-200                                                                                               | 120-130                     |
| <b>Дичь</b>                              |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Заячьи ребрышки                          | 1500            | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                     |
| Заячья лопатка на кости                  | 1500            | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                     |
| Ветчина из кабана                        | 1500            | 2                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                     |
| <b>Птица</b>                             |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Курица целиком                           | 1200            | 2                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 60-70                       |
| Курица целиком                           | 1500            | 2                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 70-90                       |
| Утка                                     | 1700            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 120-150                     |
| Гусь                                     | 4000            | 2                                                                                      | 170-180                                                                                               | 2                                                                                      | 150-160                                                                                               | 180-200                     |
| Индейка                                  | 5000            | 2                                                                                      | 160-170                                                                                               | 2                                                                                      | 140-150                                                                                               | 180-240                     |
| <b>Рыба</b>                              |                 |                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                        |                                                                                                       |                             |
| Рыба целиком                             | 1000            | 2                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                      | 200-210                                                                                               | 50-60                       |
| Рыбное суфле                             | 1500            | 2                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                      | 170-200                                                                                               | 50-70                       |

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## ▷ Приготовление на гриле

Интенсивное выделение тепла инфракрасным элементом сильно нагревает духовой шкаф и его принадлежности.

Используйте перчатки и подходящие принадлежности для гриля.

Во избежание контакта с горячим жиром и ожога, при приготовлении блюд на гриле используйте длинные щипцы для гриля.

Не оставляйте работающий гриль без надзора.

При избыточном нагреве еда может подгореть, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.

Гриль идеально подходит для поджаривания нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания различных блюд или образования хрустящей корочки

## Советы по приготовлению на гриле

### **Важно помнить:**

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.

Готовить на гриле необходимо при закрытой дверце духовки.

Гриль нужно предварительно разогреть в течение 3 минут.

Перед тем, как укладывать продукты на решетку гриля, смажьте ее маслом, чтобы продукты не прилипали к решетке. Установите решетку над противнем, куда будет стекать выделяющийся жир и сок.

В середине приготовления переверните мясо. В случае небольших кусков мяса потребуется перевернуть их только один раз, тогда как при приготовлении крупных кусков мяса может потребоваться перевернуть их несколько раз. Для переворачивания мяса используйте подходящие щипцы.

Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего устройства.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица по запеканию на гриле

| Вид мяса                              | Вес<br>(в граммах) | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для полок (противней) духового шкафа») | Температура<br>(°C)<br> | Время запекания<br>(в минутах)                      |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Мясо и сосиски                        |                    |                                                                                                   |                                                                                                          |                                                     |
| 2 стейка из говядины слабой прожарки  | 400                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 14-16                                               |
| 2 стейка из говядины средней прожарки | 400                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 16-20                                               |
| 2 стейка из говядины сильной прожарки | 400                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 20-23                                               |
| 2 филе из свиной шейки                | 350                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 19-23                                               |
| 2 свиные отбивные                     | 400                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 20-23                                               |
| 2 стейка из телятины                  | 700                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 19-22                                               |
| 4 котлеты из баранины                 | 700                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 15-18                                               |
| 4 сосиски на гриле                    | 400                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 9-14                                                |
| 1 половина курицы                     | 1400               | 3                                                                                                 | 240-250                                                                                                  | 28-33 (с одной стороны)<br>23-28 (с другой стороны) |
| Рыба                                  |                    |                                                                                                   |                                                                                                          |                                                     |
| Филе лосося                           | 400                | 4                                                                                                 | 240                                                                                                      | 19-22                                               |
| Рыба, запеченная в фольге             | 500                | 4                                                                                                 | 230                                                                                                      | 10-13                                               |
| Тосты                                 |                    |                                                                                                   |                                                                                                          |                                                     |
| 4 ломтика белого хлеба                | 200                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 1,5-3                                               |
| 2 ломтика цельнозернового хлеба       | 200                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 2-3                                                 |
| Сэндвич из тостов                     | 600                | 5                                                                                                 | 240                                                                                                      | 4-7                                                 |
| Мясо/птица                            |                    |                                                                                                   |                                                                                                          |                                                     |
| Курица                                | 1000               | 3                                                                                                 | 180-200                                                                                                  | 60-70                                               |
| Запеченная свинина                    | 1500               | 3                                                                                                 | 160-180                                                                                                  | 90-120                                              |
| Свиная шея                            | 1500               | 3                                                                                                 | 160-180                                                                                                  | 100-180                                             |
| Свиная рулька                         | 1000               | 3                                                                                                 | 160-180                                                                                                  | 120-160                                             |
| Ростбиф                               | 1500               | 3                                                                                                 | 190-200                                                                                                  | 40-80                                               |

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                       |                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Модель                | HOX-FP5AGB<br>HOX -FP5ABX<br>HOX -FP5AWB<br>HOX -FP5AGG<br>HOX -FP5ACG |
| Напряжение            | 220-240 В~<br>50 Гц                                                    |
| Полная мощность       | 3150 Вт                                                                |
| Верхний нагрев        | 850 Вт                                                                 |
| Комбинированный гриль | 1100 Вт                                                                |
| Нижний нагреватель    | 1150 Вт                                                                |
| Тепловентилятор       | 1600 Вт                                                                |
| Вентилятор            | •                                                                      |

Вес нетто: 35 кг

Вес брутто: 39 кг

Размер без упаковки (ВхШхГ):  
595х595х567 мм

Размер в упаковке (ВхШ хГ):  
660х665х652 мм

Класс энергоэффективности: А

Комплект:

- решетка;
- телескопические направляющие (1 комплект);
- противень – 2 шт.;
- инструкция;
- наклейка энергетической эффективности.\*

\* Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

# СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

---

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

– к вашему официальному дилеру или

– в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

– на сайт [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com), где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке: Модель, дата продажи.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.уровнях (положениях противней) одновременно.

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

## Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные — 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.

Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

## Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю\*. Во избежание возможных недоразумений, сохраните в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:

**8-800-250-43-05** — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

**8-10-800-2000-17-06** — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

или на сайте: [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com) или сделав запрос по электронной почте: [help@haieronline.ru](mailto:help@haieronline.ru).

Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

## Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

## Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

## Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- пулты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

**Важно!** Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

\*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гироскутеры.



# ҚҰРМЕТТІ КЛИЕНТ!

---

Сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біздің өнім айрықша пайдалану ыңғайлылығымен және жоғары тиімділігімен ерекшеленеді. Пайдалануға кіріспес бұрын тұмшашкафты пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.

Дайындаушы-зауыттан қаптау және жөнелту алдында тұмшашкаф қауіпсіздігі мен жарамдылығына мұқият тексеруден өтті.

Бұл нұсқаулық пайдаланушыға құрылғыны игеруге көмектесуге арналған. Сондықтан, жарақат алу немесе жазатайым оқиғалар ықтималдылығын болдырмау үшін тұмшашкафты қолдануды бастамас бұрын, оны мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық кез-келген уақытта қол жетімді болуы үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал жазатайым оқиғаларды алдын алу үшін нұсқаулықта келтірілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Аспапты зауттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік және сақтау орындары аспаптың атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бұзылулардан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар .....      | 4  |
| Электр энергиясын үнемдеу жөніндегі ұсыныстар..... | 5  |
| Құрылғыны кәдеге жарату.....                       | 5  |
| Қаптамадан шешу.....                               | 5  |
| Құрылғының сипаттамасы.....                        | 6  |
| Орнату .....                                       | 7  |
| Құрылғының жұмысы.....                             | 9  |
| Пайдалануды бастар алдында .....                   | 9  |
| Функция бағдарламалау панелі .....                 | 9  |
| Тұмшашкаф.....                                     | 13 |
| Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....        | 18 |
| Ақауларды диагностикалау.....                      | 19 |
| Тұмшашкафта тамақ дайындау.....                    | 20 |
| Техникалық сипаттамалар .....                      | 26 |

# ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Пайдалану кезінде құрылғы қатты қызады. Тұмшашкафтың ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеуге тырысыңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қызуы мүмкін. Күйіп қалуды болдырмау үшін, кішкентай балаларды тұмшашкафқа жақындатпаңыз.
- Ешқашан ыдыстарды тұмшашкафтың ашық есігіне қоймаңыз.
- Тұмшашкафты бұтазартқыш көмегімен тазалауға тыйым салынады, себебі бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.
- Есіктің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті сызып тастауы мүмкін, бұл әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.
- Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта қамтылған ережелер мен талаптарды қатаң сақтаңыз. Осы нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған адамдарды тұмшашкафты пайдалануға жібермеңіз.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызады, сондықтан сақ болыңыз және тұмшашкафтың ішіндегі қыздырылған элементтерге қол тигізбеңіз.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны авариялық жағдайдың туындауын болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервистік агенті немесе осыған ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыра алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Шамды ауыстырмас бұрын, тұмшашкафтың өшірулі екеніне көз жеткізіңіз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- 8 жасқа дейінгі балаларды ересектердің қадағалауынсыз құрылғыға жақындатпаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе жеткілікті тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе қолдана алады. Балаларға осы құрылғымен ойнауға тыйым салынған.
- Барлық желілік сымдар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасуы тиіс.
- Техникалық ақаулық туындаған жағдайда, аспапты электр желісінен ажыратып, сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Жұмыс кезінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Өндіруші жабдықты дұрыс пайдаланбау салдарынан келтірілген зиян үшін жауап бермейді.
- Бұл тұмшашкафты бөлме температурасында пайдалану керек.

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

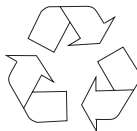


Электр энергиясын жауапты пайдалану ақшаны үнемдеп қана қоймай, қоршаған ортаны сақтауға да ықпал етеді.

Электр энергиясын үнемдейік! Мұны қалай жасауға болады:

- Қалған жылуды пайдаланыңыз Егер ас әзірлеу уақыты 40 минуттан асса, тұмшашкафты әзірлеу уақытының аяқталуына 1 минут қалғанда өшіріңіз. Таймер пайдаланғанда асқа байланысты барынша аз уақыт белгілеңіз.
- Тұмшашкафтың есігінің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Жылу есіктің тығыздағышындағы жарықтар арқылы өтуі мүмкін. Кез келген ағып кетулер дереу жойылуы керек.
- Тұмшашкафты тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақындықта орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда, электр энергиясын тұтыну негізсіз артады.

## ҚАПТАМАДАН ШЕШУ



Құрылғыны тасымалдау үшін зақымданудан қорғауға арналған қаптама қолданылады.

Қаптамадан шығарғаннан кейін, қаптаманың барлық элементтерін қоршаған ортаға зиян тигізбейтін етіп кәдеге жаратыңыз.

Құрылғыны қаптау үшін қолданылған барлық материал экологиялық таза; олар толықтай қайта өңдеуге жарайды, оны тиісті символдан көруге болады.

### Абай болыңыз!

Қаптамадан шығару кезінде қаптама материалдарын (полиэтилен пакеттер, полистирол кесектері және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

## АСПАПТЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



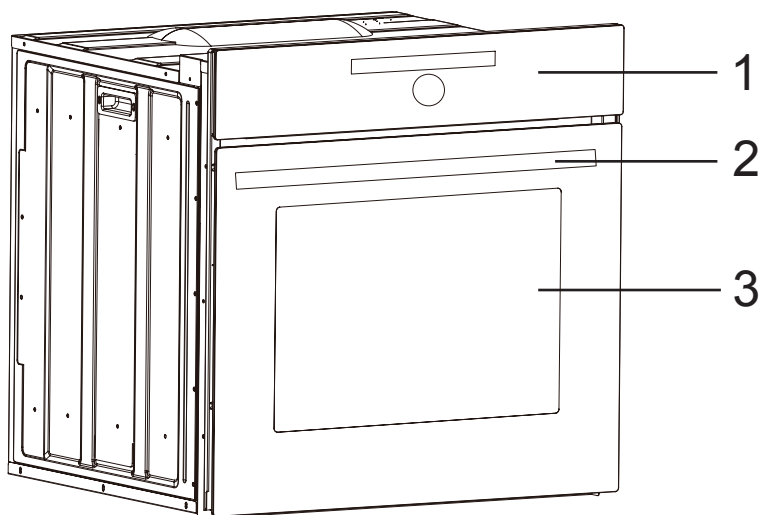
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Оны электр жабдықтарын жинау және өңдеу орталығына тапсырыңыз.

Құрылғыдағы, пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы немесе қаптамадағы таңба олардың қайта өңдеуге жарамды екенін білдіреді.

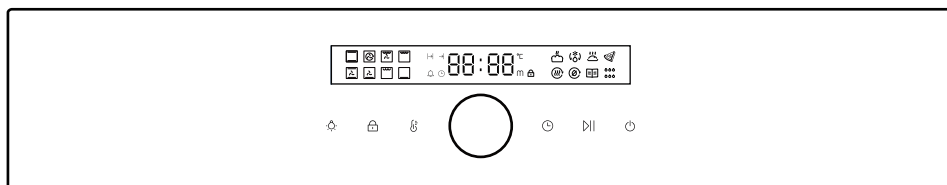
Тұмшашкаф ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарайды және тиісті заттаңбасы бар. Ұсталған құрылғының материалдары мен бөлшектерін қайта өңдеуге беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға маңызды елеулі қосасыз.

Пайдаланылған электр аспаптарын кәдеге жарату орталықтары туралы ақпаратты жергілікті билік органдарынан алуға болады.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

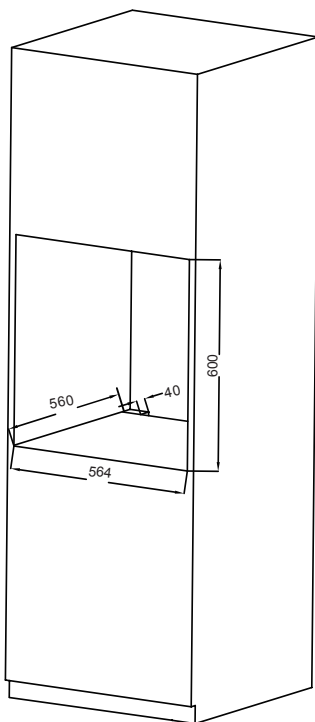
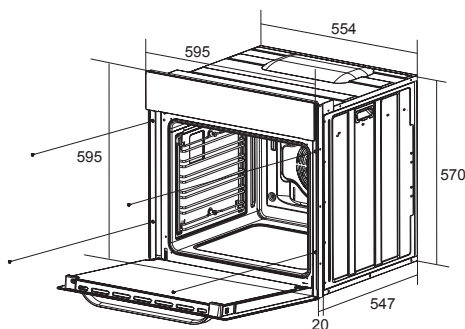


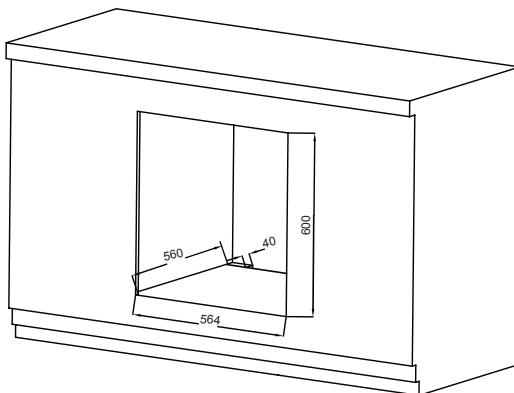
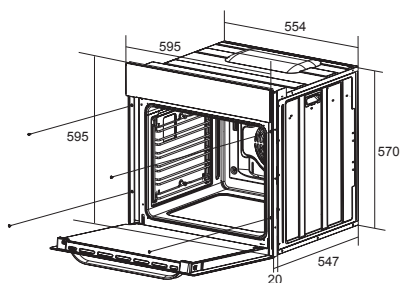
1. Басқару панелі
2. Тұмшапеш шкафтың есіктерінің тұтқасы
3. Тұмшапеш шкафтың есіктері



## ▷ Тұмшапеш шкафты орнату

- Қолданыстағы техникалық талаптарға сәйкес, ас үйде температура режимін сақтау үшін құрғақ ауа және тиімді желдету болуы керек.
- Тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым жұмыс кезінде көп мөлшерде жылу шығарумен байланысты құрылғының артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Барлық қаптама материалдарын (фольга, жасанды көбік, шегелер және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз, өйткені олар ықтимал қауіп төндіреді. Балалар ұсақ бөлшектер мен фольганы жұтып қоюы мүмкін, бұл қақалуға әкелуі мүмкін.
- Тұмшапеш кіріктіру арқылы орнатылады, бұл оның артқы және бүйірлік қабырғаларын жиһаз немесе бөлме қабырғасына жақын қоюға болатынын білдері. Жиһазда қолданылатын жабын немесе төсеніш 100°C температураға төтеп беруі керек. Бұл беттің деформациялануына немесе жабынның қатпарлануына жол бермейді. Егер сіз өз жиһазыңыздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, тұмшапеш шкафтың айналасында шамамен 2 см бос орынды қарастыру керек. Тұмшапеш шкафтың артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Жұмыс кезінде тұмшапеш шкафтың артқы жағы қоршаған орта температурасынан шамамен 50 °C жоғары қызуы мүмкін.
- Тұмшапеш шкафты орнату үшін сызбада көрсетілген өлшемдері бар текше қажет.
- Құрылғы жерге тұйықталған болуы тиіс.
- Тұмшапешті қуысқа толық орнатып, схемада көрсетілген жерлерін төрт бұранда көмегімен бекітіңіз.





## ► Электрлік қосылу

### Ескерту!

Барлық электр монтаждау жұмыстарын білікті elektrik жүргізуі керек. Электр жабдықтарына ешқандай өзгерістер енгізбеңіз.

- Қосар алдында зауыттық тақтайшада көрсетілген кернеу желінің нақты кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Жерге тұйықтау сымы сақтандырғыш құрылғы істен шыққан жағдайда ол соңғысымен алынатындай етіп орнатылуы тиіс.
- Құрылғының жұмысы кезінде көп мөлшерде жылу бөлінуіне байланысты тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым тұмшапеш шкафтың артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Электромонтаж ережесіне сәйкес стационар сымның кернеуі артса, түйіспелерді барлық полюс бойынша ажырату арқылы электр желісінен толық ажырату жүзеге асады.

### Қосу

(тек білікті электрші орындайды)

Түсті код

L = ФАЗА, түсі – қоңыр немесе қара.

N = БЕЙТАРАП, түсі – көк немесе ақ.  
Фаза мен бейтарап қосылысының дұрыстығын қадағалаңыз!



ЖЕР = жасыл немесе сары-жасыл.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

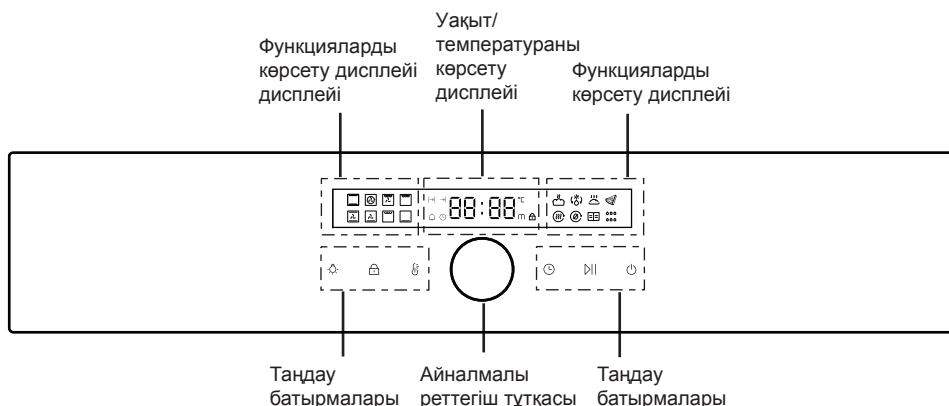
## ► Пайдалануды бастар алдында

- Қаптаманы алыңыз, тұмшапеш шкафының камерасын сүртіңіз.
- Тұмшапеш шкафының бөлшектерін алып тастаңыз және аз мөлшерде жуғыш зат қосылған сумен шайыңыз.
- Үй-жайдағы желдеткішті іске қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Тұмшапешті шамамен 30 минут 250° C-қа дейін қыздырыңыз, содан кейін кірден толық тазартып, бетін мұқият жуыңыз.

## **Абай болыңыз!**

**Тұмшапешті алғаш қосқанда түтін шығып, өзіндік иіс пайда болуы мүмкін. Бұл 30 минуттан кейін кететін қалыпты жағдай.**

## ► Функция бағдарламалау панелі



 — «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы

 — Дайындау уақыты

 — Балаларды қорғау үшін бұғаттау

 — Дайындау уақытының аяқталуы

 — Тұмшапеш шкаф жарығының шамы

 — «Старт/пауза» батырмасы

 — Сағат баптаулары

 — Температура баптаулары

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Тұмшапеш шкафты пайдалану бойынша нұсқаулар

1. Тұмшапеш шкафты бірінші рет қосқан кезде, дисплейдің барлық индикаторлары 1 с жанады, сағат әдепкі бойынша 12-00 көрсетеді және жыпылықтайды. Содан кейін тұмшапеш күту режиміне өтеді.
2. Айналмалы реттегіш көмегімен тәулік мезгілін орнатып, реттегішті басу арқылы растаңыз немесе 5 секундтан соң уақыт автоматты расталады.
3. Құрылғыны қосу үшін күту режимінде қосу батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Әдепкі бойынша қосылғаннан кейін, әдепкі бойынша орнатылған температура мен уақыт мәндерін көрсететін бірінші функция таңдалады.
4. Тұмшапеш шкафтың қажетті жұмыс режимін таңдап, температура мен уақыт мәндерін баптағаннан кейін, **||** бір рет басыңыз және құрылғы іске қосылады.

## Назар аударыңыз!

1. Сағатты тек күту режимінде баптауға болады. Егер баптау расталған соң уақытты қайта баптау қажет болса, қажет мәнді белгілеу үшін уақыт баптау батырмасын басыңыз (электр желісіне алғаш қосқандағы сияқты);
2. Егер тұмшапеш электр желісіне жалғанған және қосулы болса, бірақ жұмыс режимі таңдалмаса, 10 минуттан соң автоматты түрде күту режиміне өтеді.

## Пісіру ұзақтығын бағдарламалау режимі

1. Пісіру ұзақтығын бағдарламалау режимін таңдағаннан кейін, тұмшапеш шкафтың жұмыс уақытын (ұзақтығын) орнату үшін уақыт баптаулары **⌚** немесе реттегіш батырмасын басыңыз. Бұл жағдайда индикатор **⌚** жарқырайды, ал сағат интерфейсі белгіленген үздіксіз жұмыс уақытын көрсетеді. Пісіру ұзақтығын таңдау үшін реттегішті бұраңыз. Баптау аяқталғаннан кейін келесі баптауды енгізу және алдыңғы баптауды растау үшін реттегішті басыңыз немесе барлық баптауларды бірден растау үшін қосу батырмасын **||** басыңыз.
2. Тұмшапеш шкафы жұмыс істей бастағанда, жұмыс уақытының кері санағы басталады.
3. Жұмыс аяқталуына бір минут қалғанда уақыт көрсеткіші жыпылықтап, дисплей кері санауды бастайды, ол 0-ге жеткенде, уақыт көрсететін орын мен уақыт орнататын батырма жыпылықтай бастайды, содан кейін 120 секунд дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық сигнал кез келген батырманы басу арқылы немесе 120 секундтан кейін автоматты өшеді.

## Абай болыңыз!

1. Егер оны растағаннан кейін белгіленген пісіру ұзақтығын болдырмау қажет болса, уақытты «0:00» етіп орнатыңыз. (Тоқтатылғаннан кейін құрылғы максималды рұқсат етілген пісіру уақытымен жұмыс режиміне өтеді).
2. Пісіру аяқталғаннан кейін 10 минут ішінде әрекетсіздік болған кезде тұмшапеш шкафы күту режиміне өтеді.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Пісіру ұзақтығы мен аяқталу уақытын бағдарламалау режимі

Пісіру уақытын баптау аяқталғаннан кейін, пісіру процесінің аяқталу уақытын орнату үшін реттегішті басыңыз, → таңба жыпылықтайды. Баптау аяқталғаннан кейін келесі мәнді енгізу және алдыңғы баптауларды растау үшін реттеушіні басыңыз немесе барлық баптауларды растау үшін **|||** батырмасын басыңыз.

Ас әзірлеу ұзақтығы мен аяқталу уақытын бағдарламау аяқталған соң дисплейге тұмшашпештің жұмысы бітетін уақыт шығады. Белгіленген уақыт мәні аяқталған соң тұмшашпеш дәл ас әзірлеу ұзақтығын ғана бағдарламалау режиміндегідей жұмыс істей бастайды.

Мысалы: сағат 12:00 көрсетеді, пісіру ұзақтығы 30 минутқа орнатылады. Пісірудің аяқталу уақытын 14:00-ге орнатқаннан кейін автоматты режим қосылады және таймерде пісірудің аяқталу уақыты 14:00 көрсетіледі және уақытты орнату батырмасы жанып тұрады. 13:30-да тұмшашпеш жұмысын бастайды.

## Абай болыңыз!

Кулинарлық өңдеудің аяқталу уақыты: ағымдағы уақыт < пісірудің аяқталу уақыты < ағымдағы уақыт + 24 сағат.

Пісіру уақытының аяқталуы = ағымдағы уақыт + пісіру уақыты + күту уақыты.

Күту режимінде тұмшашкафты жарықтандыру өшірулі. Ас әзірлеу басталған соң жарық қосылады да, 1 минуттан кейін сөнеді.

## Температура мен уақытты баптау

Тұмшашпештің жұмыс режимін таңдаңыз. Егер белгіленген режимдегі температура мен жұмыс уақытын өзгертіңіз келсе, жұмыс бастар алдында **⊙** және **⌚** батырмасын басыңыз (Баптауды айналдыру үшін реттегішті басыңыз).

1. Ас әзірлеу режимін таңдаған соң дисплейге әдеттегі температура мәні шығады. Температура батырмасын басыңыз, температура таңбасы жыпылықтай бастайды. Реттегішті айналдыру арқылы өзіңіз қалаған температураны орнатыңыз. Баптау аяқталған соң, таңдауды растау үшін реттегішті немесе қосу батырмасын басыңыз.
2. Таймердің сенсорлы батырмасы жұмыс ұзақтығы мен оның аяқталу уақытын біртіндеп қосады, дисплей әдеттегі аяқталу уақытын көрсетіп, жыпылықтайды. Реттегіштің көмегімен қажетті жұмыс уақытын орнатыңыз. Баптау аяқталған соң **|||** дегенді басыңыз, тұмшашпеш жаңадан орнатылған ас әзірлеу режиміне өтеді.
3. Егер жұмыс уақытын немесе температураны жұмыс кезінде қосу қажет болса, алдымен **|||** батырмасын басып, содан кейін қалаған уақыт пен температураны жоғарыда көрсетілгендей белгілеуге болады. “Пуск-пауза” батырмасын басып, бапатууды аяқтаңыз. Тұмшашпеш жұмыс режимін жаңа баптау параметрлеріне сәйкес өзгертеді.

## Таймерді орнату

1. Таймерді орнату үшін, **⊙** басыңыз. Қажетті мәнді беру үшін, реттегішті айналдырыңыз. Таңдалған мәнді растау үшін, индикатор **⊙** жыпылықтауды тоқтатып, қалыпты жарықтылықпен жануды күтіңіз, содан кейін таймер кері санақты бастайды.
2. Таймердің жұмыс уақыты аяқталған соң, 90 секундқа созылатын дыбыстық сигнал естіледі. Дыбысты өшіру үшін кез келген түймені басыңыз. Дыбыстық сигнал 90 секундтан кейін автоматты түрде өшеді және ятқыш белгішесі сөнеді.
3. Таймерді іске қосқан соң, оны тоқтату қажет болса, “0:00” уақыт мәнін орнату керек.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Тұмшашкафты жарықтандыру

- 1. Тұмшашкафты жарықтандыруды тұмшашкафтың жарықтандыру түймесі арқылы қосуға/өшіруге болады.
- 2. Тұмшашкафты қосқан кезде, жарық 1 минутқа қосылады, содан кейін ол автоматты түрде өшеді (энергия үнемдеу режимін өшіру үшін түймені 15 секунд басыңыз).
- 3. Кідірту режимінде артқы жарық өшіріледі (артқы жарық түймесін басу арқылы жарықтандыруды қосуға болады, содан кейін ол 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді). Үзіліс режимінен шыққаннан кейін жарық қыздыру эдементімен бірге қосылады да, 1 минуттан кейін сөнеді.

## Балалардың қауіпсіздігі

- 1. Балалардың бұғаттау функциясын пісіру режимінде қосу үшін, дыбыс сигналы шыққанға дейін ( ) түймесін 3 секунд басып тұрыңыз; қорек түймесі мен жарықтандыруды қосу түймесінен басқа барлық пеш түймелері жұмыс істемейді. Балалардан оқшаулауды қосу / өшіру қолжетімді баптаулардың жұмысына әсер етпейді.
- 2. Балалардан бұғаттауды өшіріп, бұрын таңдалған режимге оралу үшін  батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Балалардан бұғаттау режимі қосұлы болса, басқару панелінің батырмаларын басқанда дыбыстық сигнал беріліп, кілт таңбасы  3 рет жыпылықтайды. Балалардан бұғаттау функциясы тұмшапешті өшіріп-қосқанда сөнбейді. Егер балалардан бұғаттау функциясы қосұлы болса, бұғаттаушы құрылғы тұмшапешті өшіріп, қосқаннан кейін де қосұлы күйінде қалады. Күту режимінде балалардан бұғаттауды өшіруге ғана болады, оны қоса алмайсыз.

## Автоматты өшіру функциясы

Әрбір режимнің максималды жұмыс ұзақтығы бар. Автоматты өшіру функциясының келесі параметрлері бар:

| Температура | Жұмыс ұзақтығы |
|-------------|----------------|
| 35-120°C    | 24 сағат       |
| 121-200°C   | 6 сағат        |
| 201-250°C   | 4 сағат        |

Тұмшашкафтағы пайдаланушы белгілеген пісіру уақыты автоматты өшіру функциясына қатысты басымдық болып табылады (мысалы, 201°C–250°C температурада, алдын ала орнатылған автоматты өшіру 4 сағаттан кейін болады, бірақ пісіру уақыты 5 сағатқа орнатылады, сондықтан пеш 4 сағаттан кейін автоматты түрде өшпейді, бірақ 5 сағат өткенге дейін жұмысын жалғастырады).

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Тұмшашкаф

Тұмшашкафтың жұмыс режимдері айналмалы реттегіш көмегімен таңдалады



### Пісірме

Бұл режимде тұмшашкафта табиғи конвекция жасау үшін жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады.



### Қыздыру

Тұмшашкафты жылыту режимі, ол тек төменгі элементтен жылуды пайдаланады.



### Үлкен гриль

Бұл режимде жылу грильдің қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементінен келеді. “Үлкен гриль” пісіру аймағының жоғарғы жағында жоғары температураны қамтамасыз етеді, бұл үлкен бөліктерді гриль жасау үшін өте қолайлы.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



### Мәжбүрлі конвекция

Бұл функция тұмшашкафтың артқы қабырғасының артында орналасқан қыздыру элементі мен желдеткішті қамтиды. Тұмшашкаф камерасын қыздыру мәжбүрлі конвекция көмегімен жүзеге асады. Бұлай қыздыру пештегі тағам айналасындағы ыстық ауаның біркелкі айналуын қамтамасыз етеді. Мәжбүрлі конвекцияның артықшылықтары:

- Тұмшашкафты қыздыру және алдын ала қыздыру уақытын азайту.
- Бір уақытта екі деңгейде пісіру мүмкіндігі (қаңылтыр табаның орналасуында).
- Еттің шырындылығын сақтау арқылы тағамдардың дәмін жақсарту.



### Конвекциямен пісіру

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткішті бір уақытта пайдалану режимі тұмшашкафтың камерасында ыстық ауаны таратуға мүмкіндік береді, бұл біркелкі пісіру температурасын қамтамасыз етеді.



### Конвекциямен классикалық пісіру

Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш қолданылады. Арнайы ыдыста пісірілген пісірмелер мен тағамның кейбір түрлеріне өте ыңғайлы.



### Үнемді гриль

Бұл режимді грильде аз мөлшерде азық-түлік әзірлеу үшін қолдануға болады.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



### Қамырды толықсыту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі жұмыс істейді.

Ескертпе: егер камерадағы температура осы режим үшін шекті мәннен асып кетсе, оны қосу мүмкін емес.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Конвекциялы гриль

Бұл режимде грильдің қыздыру элементінен келетін ыстық ауамен өнімдерді үрлеуді қамтамасыз ететін желдеткіш қолданылады.

**Грильде пісіру режимдерін пайдалану кезіндегі ұсынымдар:**

- Грильге арналған торды 4 немесе 5 деңгейінде орнатыңыз.
  - Тұмшапеш камерасын алдын ала қыздыру үшін грильді пайдаланбас бұрын 5 минут ерте қосыңыз.
  - Грильде ас әзірлегенде пештің есігі жабық болуға тиіс.
- Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



## Жылы күйінде сақтау

Тұмшапештің дөңгелек элементі бар конвектор іштегі температураны сақтау үшін жұмыс істейді.



## Жібіту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі қолданылады, олар табиғи жібіту процесін тездету үшін тұмшапеш шкафтың камерасындағы ауа айналымын қамтамасыз етеді.



## Пицца

Бұл функция тұмшапеш шкафтың 250°C дейін АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУЫН қосады.

- Желдеткіш тұмшапеш шкафтың бүкіл камерасы бойынша төменгі қыздыру элементінен жылу айналымын қамтамасыз етеді.
- Қамырды салмасын кйдіріп алмай пісіруге мүмкіндік беретіндіктен, пицца әзірлеуге болады.
- Анағұрлым жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца пісіретін тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз. Пиццаны 1 немесе 2 деңгейде пісіріңіз.

| Пицца                      | Түрі        | Аксессуарлар/ асүй ыдысы         | Деңгей | Температура °C | Пісіру уақыты минутпен |
|----------------------------|-------------|----------------------------------|--------|----------------|------------------------|
| Мұздатылған                | Жұқа қамыр  | Сым тор                          | 2      | 200            | 15-20                  |
|                            | Қалың қамыр | Сым тор                          | 2      | 200            | 20-25                  |
| Үйде ас әзірлеуге арналған | Жұқа қамыр  | Пісірмеге арналған қаңылтыр таба | 2      | 200            | 10-15                  |
|                            | Жұқа қамыр  | Пиццаға арналған таба            | 2      | 250            | 8-12                   |
|                            | Қалың қамыр | Пісірмеге арналған қаңылтыр таба | 2      | 200            | 15-20                  |
|                            | Қалың қамыр | Пиццаға арналған ыдыс            | 2      | 200            | 15-20                  |

## МАҢЫЗДЫ!

“310°C”режимін қоспағанда, егер “Пицца” режимі үшін пісіру ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш шкафы оны қолмен өшірмейінше жұмыс істейтін болады. Олардың күйдіріп алмас үшін өнімдердің дайындық деңгейін бақылаңыз.

310°C температура қамыры жұқа пицца әзірлеуге ыңғайлы. Пиццаға арналған немесе басқа ыдысты қыздыру үшін тұмшапешке салыңыз. Температура қажет деңгейге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі пиццаны алдын ала қыздырған контейнерге салыңыз. Тұмшапеш ішіндегі жоғары температура арқасында контейнердегі пицца 5 минуттан кейін дайын болады. “Пицца 310C” режиміндегі тұмшапеш максималды жұмыс уақыты – 30 минут. Оны өзгерту мүмкін емес.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Кептіру

Бұл режимде артқы жылытқыш та, желдеткіш те қосылған. Функция іске қосылғаннан кейін берілген температура тікелей дисплейде көрсетіледі.

Кептіру үшін ұсынылатын ауа температурасы 60-100°C.

Ескерту: 100 °C-тан жоғары температураны қолдану өнімнің кебуіне әкелуі мүмкін.

| Мәзір                  | Пісіру                  | Температура | Уақыт                                 | Денгей |
|------------------------|-------------------------|-------------|---------------------------------------|--------|
| Қырықжапырақ жапырағы  | Қайнату                 | 70 °C       | 1 сағ 30 мин                          | 3      |
| Бұршақ                 | Қайнату                 | 55 °C       | 3 сағ                                 | 3      |
| Тәтті картоп кесектері | Бұға ұстау              | 55 °C       | 13 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою | 3      |
| Манго тілімдері        | /                       | 70 °C       | 8 сағ, 4 сағаттан кейін аударыңыз     | 3      |
| Банан тілімдері        | Тұздалған суға шылау    | 55 °C       | 7 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою  | 3      |
| Лимон тілімдері        | /                       | 55 °C       | 15 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою | 3      |
| Алма тілімдері         | Тұздалған суға шылау    | 55 °C       | 8 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою  | 3      |
| Шикі майсыз шошқа еті  | /                       | 55 °C       | 7 сағ, 2 сағаттан кейін аудару        | 3      |
| Піспеген тауық төс еті | /                       | 70 °C       | 5 сағ, 1 сағаттан кейін аудару        | 3      |
| Сауыттағы асшаяндар    | Қайнату                 | 70 °C       | 6 сағ, 2 сағаттан кейін аудару        | 3      |
| Ысталған сиыр еті      | Қайнату және маринадтау | 90 °C       | 2 сағ                                 | 3      |

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды пісіру тәжірибесі мен қалауына сәйкес реттеуге болады.

ooo

## ooo Автотазалау

Мүмкіндігінше ласты қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен тіректерді алыңыз. Акватазалау режимі тұмшашкаф камерасын бұмен тазартуды қамтамасыз етеді. Тиімді тазарту үшін, бұл режимді тұмшашкаф салқындағаннан кейін ғана қосыңыз. Көрсетілген уақыт мәні тек акватазалау режимінің жұмысына қатысты болады және пайдаланушының тұмшашкаф камерасын тазарту үшін қажет уақытты қамтымайды.

«Акватазалау» жұмысы кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшашкаф түбінде арнайы резервуар 200 мл су құйыңыз.
2. Акватазалау режимін  таңдаңыз.
3. Режимді іске қосу үшін,  басыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Режим жұмысы аяқталғаннан кейін камераның ішкі бетін бетті күтуге арналған абразивті емес ысқышпен сүртіңіз.

Камераны тазалау үшін тұмшашкафтерге жарамды жылы су мен арнайы жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалау аяқталғаннан кейін тұмшашкафтың есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кепкенін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшашкафты шамамен 15 минут бойы 150 °C температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Максималды тазалау әсері тұмшашкафты қолмен тазалау кезінде режим аяқталғаннан кейін бірден қол жеткізіледі.

## ЕСКЕРТУ!

- Күйіп қалмас үшін камерада бұ пайда болған кезде, тұмшашкафтың есігін ашпаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, тұмшашкафтың есігін ашқанда, ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- Резервуарды толтыру үшін әрқашан тек таза ас суын пайдаланыңыз. Резервуарды толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- Резервуарда су болмаса, ешқашан бұ беру функциясын іске қоспаңыз.
- Камераның бетін губкамен тазалаған кезде, қолыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- Акватазалау жұмысы аяқталғаннан кейін, микробтардың көбею қаупін болдырмау үшін, камерада қалып қойған суды кетіріңіз.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Аэрогриль

Гриль қыздыру элементі, төменгі қыздыру элементі, артқы қыздыру элементі және артқы желдеткіш көмегімен жылдам пісіру Дәстүрлі қуыру орнына пайдалану ұсынылады.

| Азық-түліктер    | Температура | Дайындау уақыты | Деңгей |
|------------------|-------------|-----------------|--------|
| Тауық нагетстері | 200°C       | 20-25 мин       | 3      |
| Тауық қанаттары  | 200°C       | 18-23 мин       | 3      |
| Балық сүбесі     | 180°C       | 23-27 мин       | 3      |
| Фри картоп       | 200°C       | 17-20 мин       | 4      |
| Пияз сақиналары  | 200°C       | 15-18 мин       | 4      |

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды сіздің тәжірибеңізге және тамақ дайындаудағы қалауыңызға сәйкес реттеуге болады.



## Авто-мәзір

Пісіру процесін жеңілдету үшін ет тағамдарын дайындауға арналған бірнеше бағдарлама қарастырылған.

1. таңдау үшін реттегішті қолданыңыз. Дисплейге P1 шығады, басыңыз , P1 жыпылықтай бастайды. Мәзірді ауыстырып қосу үшін реттегішті бұраңыз.
2. Жеті алдын ала орнатылған P1 ~ P7 бағдарламалары қол жетімді, оларды реттегішті айналдыра отырып таңдауға болады.
3. Төмендегі кестеге жүгініңіз, қажетті рецептті таңдау үшін қолданыңыз.
4. Ұсынылған пісіру температурасын және оның баптауларын көру үшін немесе басыңыз. Ұсынылған пісіру уақытын және оның баптауларын көру үшін немесе басыңыз.
5. Алдын ала қыздыруды қосу үшін дегенді басыңыз.
6. Белгіленген температураға жеткенде үш рет дыбыстық сигнал беріледі. Тұмшашкаф пайдалануға дайын.
7. Таңдалған тағамды дайындауды бастау үшін басыңыз.

| Мәні | Бағдарлама                                   | Температура | Уақыт                                   | Азық-түлік саны |
|------|----------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|-----------------|
| P1   | Бисквит                                      | 160°C       | 35мин                                   | 500 г           |
| P2   | Шағын тоқаштар/ бөліштер                     | 160°C       | 18мин                                   | 20              |
| P3   | Жұмыртқа тарты (салындысы бар тарталеткалар) | 190°C       | 21 мин                                  | 12              |
| P4   | Піспенан                                     | 190°C       | 9 мин                                   | 20              |
| P5   | Тауық нагетстері                             | 200°C       | 17 мин                                  | 20              |
| P6   | Тауық қанаттары                              | 200°C       | 18 мин<br>6 минуттан кейін<br>аударыңыз | 1200 г          |
| P7   | Қабырғалар                                   | 220°C       | 19 мин                                  | 670 г           |

Кестедегі уақыт тек мысал ретінде көрсетілген.

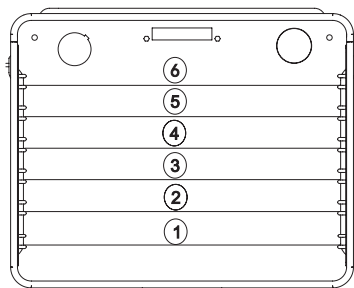
# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## ▷ Тұмшәпештегі ыдысты қою деңгейлері

Тұмшәпеш шкафында қаңылтыр табалары мен пісіру табактары орнатуға болатын 6 деңгей қарастырылған (суретті қар.).

Ұсынылған деңгейлер осы нұсқаулықтағы рецепттер кестелерінде көрсетілген.

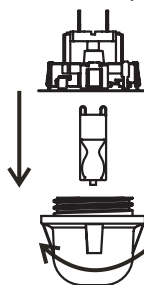
Деңгейлер әрқашан төменнен жоғары қарай нөмірленеді.



## ▷ Тұмшәпеш шамын ауыстыру

**МАҢЫЗДЫ!** Кез келген техникалық қызмет көрсету алдында, аспап электр желісінен өшірілуі тиіс. Егер сіз бұған дейін тұмшәпеш шкафты қолданған болсаңыз, қызмет көрсетуді бастамас бұрын тұмшәпеш шкаф камерасы мен қыздыру элементтерін толығымен суытыңыз.

- Қорғаныш әйнек қақпағын бұрап алыңыз. Қақпағын алғаннан кейін қорғағыш қақпақты орнына қоймас бұрын оны жуып, кептіруге кеңес беріледі.
- Ескі шамды абайлап алып, жоғары температурада (300°C) қолдануға сай келетін жаңасын орнатыңыз, ол мына сипаттамаларға ие болуға тиіс: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Қорғағыш қалпақты орнына қойыңыз.



## МАҢЫЗДЫ!

Тұмшәпеш шкаф эмальына немесе шамның патронына зақым келтірмеу үшін бұрағыштарды немесе шамның қорғаныш қақпағын алу үшін басқа құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Қақпақты тек қолмен шешіп алуға болады.

## МАҢЫЗДЫ!

Шамды жалаңаш қолдарыңызбен ауыстырмаңыз, өйткені саусақтардың іздері шамның мерзімінен бұрын істен шығуына әкелуі мүмкін. Әрқашан таза мата немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.

**МЫНАЛАРДЫ ЕСТЕ САҚТАУ МАҢЫЗДЫ:** Кепілдік шамды ауыстыруға қолданылмайды.

## ▷ Есікті шешіп алу

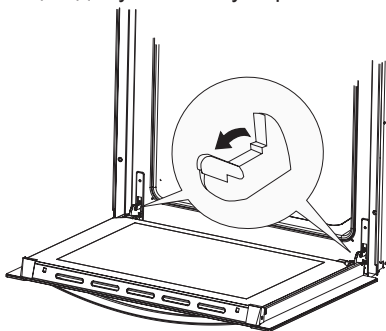
Тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін тұмшәпеш шкафтың камерасына қол жетімдікті жеңілдету үшін есікті алып тастауға болады.

Есігін алу үшін алдымен ілмектің қорғағыш бекітпесін жоғары жылжытыңыз.

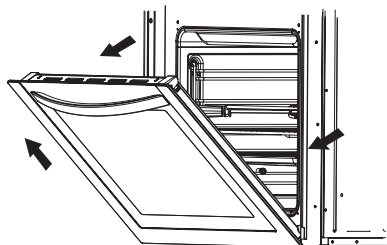
Есікті шамамен жартылай жауып, есікті көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз.

Есікті орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Есікті орнатқан кезде ілмектің шығатын бөлігі (суретті қар.) корпустың жақтауындағы ілмектің ойығына кіретініне көз жеткізіңіз. Есікті орнатқаннан кейін қауіпсіздік ысырмасын түсіруді ұмытпаңыз. Бұл талапты орындамау есікті жапқан кезде ілмектің зақымдалуына әкелуі мүмкін.



Ысырманың қауіпсіздік ілмектерін жылжыту

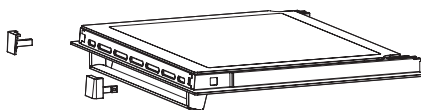


Есікті шешіп алу

## ▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрыштық элементтерін алыңыз (2 дана). Мұны есіктің екі шетінде бағыттаушы арқылы белгіленген дөңестерге басу арқылы істеуге болады, бұрыштық элементтер жылжиды.

Ішкі шыны панельдің шетін сәл көтеріңіз, содан кейін оны төменгі бекіткіштерден алыңыз. Сол сияқты, орташа шыны панельді шешіп алуға болады. Шыны панельді орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

# АҚАУЛАРДЫ ДИАГНОСТИКАЛАУ

Істен шығу, ақаулық немесе басқа ақаулар болған кезде уақыт индикаторында қате кодтары көрсетіледі. Олардың мәндері төменде сипатталған:

| БЕЛГІЛЕУ | ҚАТЕ                                                                                   | ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР                                                                                               |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01      | Температура сезгегі жұмыс істемейді / электр тізбегі ашық / электр тізбегінде ақау бар | Басқару жүйесі температура сезгегін таба алмайды, тұмшапеш қызбайды.<br>Бөлмедегі температура -10°C-тан төмен. |
| E02      | Температура датчигіндегі қысқа тұйықталу                                               | Датчикте қысқа тұйықталу анықталды, тұмшапеш шкафы қызуды тоқтатады.                                           |

**Маңызды:** Барлық жөндеу жұмыстарын білікті персонал жүргізуі керек.

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## ▷ Кондитерлік бұйымдарды пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Келесі кестелерде пісіру бойынша ұсыныстар мысал ретінде келтірілген және оларды сіздің тәжірибеңізге және аспаздық қалауыңызға байланысты реттеуге болады.

Егер қажетті тағам тізімде болмаса, құрамы бойынша ең жақын рецептті пайдаланыңыз.

### Классикалық пісіру режимі

- Табиғи конвекция тұмшашкафтың орталық бөлігінде пісіруге тамаша жағдай жасайды. Бұл режим құрғақ пісіруге, нан өнімдеріне және кекстерге өте ыңғайлы.
- Қараңғы пісіру қалыптарын қолдануды ұсынамыз, өйткені жарық жылуды көрсетеді, ал пісірме дұрыс қызармауы мүмкін.
- Өрқашан пісірпеге/пісіруге арналған қалыптарды грильге салыңыз. Егер сіз тұмшашкаф жинағына кіретін пісіру табасын қолдансаңыз ғана, торды алыңыз
- Пісірілген өнімді қажетті температураға дейін қыздырғанша, тұмшашкафқа салмаңыз.

## Пісіру бойынша кеңестер

### Пирогтың соңына дейін піскенін қалай білуге болады?

Пирогты ең үлкен қалыңдықтағы ағаш таяқшамен/тіс щеткасымен тесіңіз. Егер қамыр ағаш таяқшаға жабыспаса, пирог соңына дейін піскен.

### Пирог ағып кетті

Рецептке сүйенгеніңізді тексеріңіз. Келесі жолы сұйық компоненттердің мөлшерін азайтуға тырысыңыз. Дұрыс консистенцияны қамтамасыз ету үшін, әсіресе, электрлік араластырғышты қолданған кезде, араластыру немесе шайқау уақытын қадағалаңыз.

### Пирог бірден қызармады

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, күңгірт пісіру қалыбын қолдануды ұсынамыз. Келесі жолы пісіруді аяқтау үшін, қалыпты бір деңгейге төмен қоюға немесе төменгі жылуды қосуға болады.

### Чизкейк қажетті деңгейге дейін піскен жоқ

Келесі жолы пісірме температурасын азайтып, пісірме уақытын көбейтіңіз.

### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестеде көрсетілген пісіру/пісірменің температура және уақыт диапазондары болжамды. Бастау үшін төменірек температураны таңдауды және қажет болған жағдайда пісірудің кейінгі кезеңдерінде оны арттыруды ұсынамыз.

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Кесте – Пісірмені әзірлеу

| Кондитерлік пісірме түрі           | Тұмша шкафтың деңгейі<br>(«Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз) | Температура (°C)<br> | Тұмша шкафтың деңгейі<br>(«Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз) | Температура (°C)<br> | Пісірме уақыты (минуттарда) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Тәтті пісірме</b>               |                                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                       |                             |
| Жүзім қосылған қаусырма            | 2                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 2                                                                                                        | 150-160                                                                                               | 55-70                       |
| Коржды торт                        | 2                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 2                                                                                                        | 150-160                                                                                               | 60-70                       |
| Жаңажылдық торт (қаусырма түрінде) | 2                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 2                                                                                                        | 150-160                                                                                               | 45-60                       |
| Чизкейк (қаусырма түрінде)         | 2                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 60-80                       |
| Жемісті қаусырма                   | 2                                                                                                        | 190-200                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-180                                                                                               | 50-70                       |
| Зертасы бар жемісті қаусырма       | 2                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 60-70                       |
| Бисквит                            | 2                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 2                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 30-40                       |
| Қатпарлы қаусырма                  | 3                                                                                                        | 190-200                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-180                                                                                               | 25-35                       |
| Жемісті қаусырмадан қамыр          | 3                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 50-70                       |
| Шие қаусырмасы                     | 3                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 30-50                       |
| Желе-ролл                          | 3                                                                                                        | 190-200                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-180                                                                                               | 15-25                       |
| Жемісті желпуіш                    | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 3                                                                                                        | 150-160                                                                                               | 25-35                       |
| Майқоспалы булочкалар              | 2                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 180-210                                                                                               | 35-50                       |
| Рождестволық қаусырма              | 2                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 45-70                       |
| Алма қаусырмасы                    | 2                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 40-60                       |
| Қатпарлы қамырдан пісірме          | 2                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 40-60                       |
| <b>Ерекше пісірме</b>              |                                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                       |                             |
| Беконь бар орама                   | 2                                                                                                        | 190-200                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-180                                                                                               | 45-60                       |
| Пицца                              | 2                                                                                                        | 220-240                                                                                               | 3                                                                                                        | 210-230                                                                                               | 30-45                       |
| Нан-бөлке бұйымдары                | 2                                                                                                        | 200-220                                                                                               | 3                                                                                                        | 180-210                                                                                               | 50-60                       |
| Орамалар                           | 2                                                                                                        | 210-230                                                                                               | 3                                                                                                        | 200-220                                                                                               | 30-40                       |
| <b>Кондитерлік бұйымдар</b>        |                                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                       |                             |
| Зиресі бар орама                   | 3                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 15-25                       |
| Піспенан                           | 3                                                                                                        | 180-190                                                                                               | 3                                                                                                        | 160-170                                                                                               | 20-30                       |
| Дат пісірмесі                      | 3                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 20-35                       |
| Қатпарлы тортшалар                 | 3                                                                                                        | 200-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 180-200                                                                                               | 20-30                       |
| Профитроли                         | 3                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 25-45                       |
| <b>Қатырылған пісірме</b>          |                                                                                                          |                                                                                                       |                                                                                                          |                                                                                                       |                             |
| Алма қаусырмасы                    | 2                                                                                                        | 190-210                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-200                                                                                               | 50-70                       |
| Чизкейк                            | 2                                                                                                        | 190-200                                                                                               | 3                                                                                                        | 170-180                                                                                               | 65-85                       |
| Пицца                              | 2                                                                                                        | 210-230                                                                                               | 3                                                                                                        | 200-220                                                                                               | 20-30                       |
| Картоп баданасы                    | 2                                                                                                        | 210-230                                                                                               | 3                                                                                                        | 200-220                                                                                               | 20-35                       |
| Фри картоп                         | 2                                                                                                        | 210-230                                                                                               | 3                                                                                                        | 200-220                                                                                               | 20-35                       |

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## ▷ Ет пен балықты пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

### Пісіру жөніндегі кеңестер

Жақсы нәтиже алу үшін ашық түсті пісіру табасын, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды, қыштан немесе шойыннан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз.

Қуырылған тағамды жабу немесе оны фольгаға орау оның шырындылығын сақтайды, сонымен қатар тұмша шкафты кірден қорғайды.

Егер қуырдақты жаппаса, әзірлеу уақыты қысқарады. Еттің үлкен бөліктерін табаның үстіндегі гриль торына тікелей қоюға болады.

### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестелерде көрсетілген температура диапазоны мен қуыру уақыттары нұсқаулық болып саналады және ет түріне, өлшеміне және сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

- Тұмша шкафта үлкен кесілген етті қуырған кезде, есікте ылғалдың конденсациялануына себеп болатын шамадан тыс бу пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тұмша шкафтың жұмысына әсер етпейді. Пісіруді аяқтағаннан кейін тұмша шкафтың есігі мен әйнегін мұқият сүртіп шығыңыз.
- Қуырылған тағамдарды үнемі тексеріп, пісіру кезінде арасында айналдыру керек.
- Гриль сөрелерінде гриль жасағанда, сөренің тамшылатып тұрған шырындар мен май жиналатын табаға қатысты дұрыс орналасқанын тексеріңіз.
- Қуырылған тағамдарды ешқашан пеште салқындату үшін қалдырмаңыз, өйткені бұл конденсацияның пайда болуына әкелуі мүмкін, өз кезегінде бұл тұмша шкаф элементтерінің коррозиясын тудыруы мүмкін.

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Кесте – Ет пен балықты пісіру

| Ет немесе балық түрі              | Салмағы (граммен) | Тұмшапеш шкафтың деңгейі<br>(«Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.) | Температура (°C)<br> | Тұмшапеш шкафтың деңгейі<br>(«Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.) | Температура (°C)<br> | Пісіру уақыты (минутпен) |
|-----------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Сиыр еті</b>                   |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Сиырдың төс еті                   | 1000              | 2                                                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 100-120                  |
| Сиырдың төс еті                   | 1500              | 2                                                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-150                  |
| Әлсіз қуырылған ростбиф           | 1000              | 2                                                                                                                      | 230-240                                                                                               | 2                                                                                                                      | 220-230                                                                                               | 30-40                    |
| Сиыр еті стейкі (қатты қуырылған) | 1000              | 2                                                                                                                      | 230-240                                                                                               | 2                                                                                                                      | 220-230                                                                                               | 40...50                  |
| <b>Шошқа еті</b>                  |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Терісімен пісірілген шошқа еті    | 1500              | 2                                                                                                                      | 190-200                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-180                                                                                               | 140-160                  |
| Шап терісі (бүйір)                | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-190                                                                                               | 120-150                  |
| Шап терісі (бүйір)                | 2000              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 150-180                  |
| Шошқаның төс еті                  | 1500              | 2                                                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-140                  |
| Ет орамы                          | 1500              | 2                                                                                                                      | 210-230                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 120-140                  |
| Сүйектегі шошқа котлеті           | 1500              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 100-120                  |
| Туралған котлеттер                | 1500              | 2                                                                                                                      | 220-230                                                                                               | 2                                                                                                                      | 210-220                                                                                               | 60-70                    |
| <b>Бұзау еті</b>                  |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Бұзау етінен орам                 | 1500              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 90-120                   |
| Бұзау сирағы                      | 1700              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 120-130                  |
| Қой еті                           |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Қойдың қабырғалары                | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-200                                                                                               | 100-120                  |
| Қойдың жауырыны                   | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-200                                                                                               | 120-130                  |
| <b>Ойын еті</b>                   |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Қоян қабырғалары                  | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                  |
| Қоянның иық сүйегі                | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                  |
| Қабан етінен ветчина              | 1500              | 2                                                                                                                      | 200-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 180-210                                                                                               | 100-120                  |
| <b>Құс еті</b>                    |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Бүтін тауық                       | 1200              | 2                                                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 60-70                    |
| Бүтін тауық                       | 1500              | 2                                                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 70-90                    |
| Үйрек еті                         | 1700              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 120-150                  |
| Қаз еті                           | 4000              | 2                                                                                                                      | 170-180                                                                                               | 2                                                                                                                      | 150-160                                                                                               | 180-200                  |
| Күркетауық еті                    | 5000              | 2                                                                                                                      | 160-170                                                                                               | 2                                                                                                                      | 140-150                                                                                               | 180-240                  |
| <b>Балық</b>                      |                   |                                                                                                                        |                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                       |                          |
| Бүтін балық                       | 1000              | 2                                                                                                                      | 210-220                                                                                               | 2                                                                                                                      | 200-210                                                                                               | 50-60                    |
| Балық суфлесі                     | 1500              | 2                                                                                                                      | 190-210                                                                                               | 2                                                                                                                      | 170-200                                                                                               | 50-70                    |

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## ▷ Грильде пісіру

Инфрақызыл элементтің қарқынды жылу шығаруы тұмшашкафты және оның керек-жарақтарын қатты қыздырады.

Қолғапты және грильге арналға қолайлы керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

Ыстық маймен жанасуды және күйікті болдырмау үшін, грильде пісіру кезінде, ұзын гриль қысқышын пайдаланыңыз.

Жұмыс істеп тұрған грильді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Артық қыздырған кезде, тамақ күйіп кетуі мүмкін, мұның өзі тұтану қаупін тудырады.

Балалардың жұмыс істеп тұрған грильдің жанында тұруына жол бермеңіз.

Гриль майсыз шұжықтарды, ет, балық сүбе еті мен стейктерді қуыруға, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды қыздырып қуыруға немесе қытырлақ етіп жасауға өте ыңғайлы.

## Гриль пісіру бойынша кеңестер

### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестеде көрсетілген грильде пісіру температурасы мен уақыты болжамды болып табылады және еттің түріне, мөлшеріне және сапасына байланысты.

Тұмшапештің есігі жабық болған кезде грильде пісіру керек.

Грильді алдын-ала 3 минут қыздыру керек.

Тағамдарды гриль торына салмас бұрын, тағамдар торға жабысып қалмас үшін оны маймен майлаңыз. Қаңылтыр табаның үстіне торды орнатыңыз, оған бөлінген май мен шырын ағады.

Пісірудің ортасында етті аударыңыз. Кішкентай ет бөліктерін тек бір рет айналдыру керек, ал үлкен ет кесектерін пісірген кезде оларды бірнеше рет айналдыру қажет болуы мүмкін. Етті аудару үшін тиісті қысқыштарды пайдаланыңыз

Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тұмша шкафты және керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін мұқият тазалаңыз.

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Грильде пісіру бойынша кесте

| Ет түрі                                 | Салмағы<br>(граммен) | Тұмшапеш<br>шкафтың деңгейі<br>("Тұмшапеш<br>шкафтың қаңылтыр<br>табаларына арналған<br>бағыттағыштардың<br>деңгейлері» бөлімін<br>қар.) | Температура<br>(°C)<br> | Пісіру уақыты<br>(минутпен)                   |
|-----------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Ет және сосискалар</b>               |                      |                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                               |
| Әлсіз қуырылған еттен жасалған 2 стейк  | 400                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 14-16                                         |
| Орташа қуырылған еттен жасалған 2 стейк | 400                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 16-20                                         |
| Қатты қуырылған еттен жасалған 2 стейк  | 400                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 20-23                                         |
| Шошқа мойын етінен 2 сүбе ет            | 350                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 19-23                                         |
| шошқа етінен 2 жанышталған кесек        | 400                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 20-23                                         |
| бұзау етінен 2 стейк                    | 700                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 19-22                                         |
| қой етінен 4 котлета                    | 700                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 15-18                                         |
| грильде 4 сосиска                       | 400                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 9-14                                          |
| 1 жарты тауық еті                       | 1400                 | 3                                                                                                                                        | 240-250                                                                                                  | 28-33 (бір жағынан)<br>23-28 (екінші жағынан) |
| <b>Балық</b>                            |                      |                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                               |
| Албырт сүбесі                           | 400                  | 4                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 19-22                                         |
| Фольгада пісірілген балық               | 500                  | 4                                                                                                                                        | 230                                                                                                      | 10-13                                         |
| <b>Тосттар</b>                          |                      |                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                               |
| ақ нанның 4 тілімі                      | 200                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 1,5-3                                         |
| тұтас дәмді нанның 2 тілімі             | 200                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 2-3                                           |
| Тостпен сэндвич                         | 600                  | 5                                                                                                                                        | 240                                                                                                      | 4-7                                           |
| <b>Ет/құс</b>                           |                      |                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                               |
| Тауық                                   | 1000                 | 3                                                                                                                                        | 180-200                                                                                                  | 60-70                                         |
| Шошқадан дайындалған қуырдақ            | 1500                 | 3                                                                                                                                        | 160-180                                                                                                  | 90-120                                        |
| Шошқа мойыны                            | 1500                 | 3                                                                                                                                        | 160-180                                                                                                  | 100-180                                       |
| Шошқа сирағы                            | 1000                 | 3                                                                                                                                        | 160-180                                                                                                  | 120-160                                       |
| Ростбиф                                 | 1500                 | 3                                                                                                                                        | 190-200                                                                                                  | 40-80                                         |

# ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

|                   |                                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Үлгісі            | HOX-FP5AGB<br>HOX-FP5ABX<br>HOX-FP5AWB<br>HOX-FP5AGG<br>HOX-FP5ACG |
| Кернеуі           | 220-240 В~<br>50 Гц                                                |
| Толық қуаты       | 3150 Вт                                                            |
| Жоғарғы қыздыру   | 850 Вт                                                             |
| Құрама гриль      | 1100 Вт                                                            |
| Төменгі қыздырғыш | 1150 Вт                                                            |
| Жылу желдеткіші   | 1600 Вт                                                            |
| Желдеткіш         | •                                                                  |

Таза салмағы: 35 кг

Брутто салмағы: 39 кг

Қаптамасыз өлшемі (БхЕхТ):  
595х595х567 мм

Қаптамадағы өлшемі (БхЕхТ):  
660х665х652 мм

Энергиялық тиімділік класы: А

Жиынтық:

- тор;
- телескопиялық бағыттағыштар (1 жиынтық);
- қаңылтыр таба – 2 дана.
- нұсқама;
- энергетикалық тиімділік жапсырмасы.\*

\*Өндіруші бұйымның конструкциясы мен жиынтықталуына қосымша ескертусіз өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

# КЛИЕНТТЕРДІ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

---

Біз «Хайер» компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектерді пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, хабарласыңыз:

– өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

– біздің колл-орталыққа:

8-800-070-01-29 (РҚ)

– [//haieronline.kz/](http://haieronline.kz/) сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің қызмет көрсету орталығына жүгіне отырып, паспорт тақтасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз: Моделі, сатылған күні.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін аспапты сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік қызметін көрсетуді мүмкін емес етеді.

Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақталарын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерін орындаудан бас тартуға әкелуі мүмкін. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

# КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

## Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға — 3 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге — 2 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбейшіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

Haier корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ Haier корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

## Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ұқтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінісінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті тек уәкілетті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

**8 (800) 070-01-29** — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе [support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz) электрондық поштасында.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

## Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
- сұқбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
- бұйымды тағайындалмаған мақсаттардан пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: үкілі етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірішпен санкцияланбаған құрылымдық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауыту;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгің қосу салдарынан термореографиясыз іске қосылуы.

## Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
- тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
- бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.

## Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:

- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

**Маңызды!** Аспапта сериялық нөміріңізді болмауы Өндірісуіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

\* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HNB-331 модельді тоңазытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.





Изготовитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»,  
Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech  
Zone, Laoshan District, Qingdao, China

Өндіруші: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»,  
Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк Хай-  
тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

Уполномоченная организация/ импортер:  
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом  
8, этаж 16, офис 1601.  
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: [info@haierrussia.ru](mailto:info@haierrussia.ru)

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:  
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу  
ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.  
Тел.: 8-800-070-01-29, эл.поштаның мекенжайы:  
[support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz)

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:  
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы,  
Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.  
Тел.: 8-800-070-01-29, адрес эл. почты:  
[support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz)

Сделано в Китае  
Қытайда жасалған

Дата изготовления и  
гарантийный срок указаны  
на этикетке устройства

Шығарылған күні және  
кепілдік мерзімі  
құрылғының  
заттаңбасында көрсетілген

